Gat in de markt

# Purely Green

*Altijd lekker weertje hier, maar hoe is het gesteld met het ondernemersklimaat op het eiland? Hebben ze de wind in de rug of waaien ze om. Amigoe vraagt het aan de ondernemers.*

**Victor Gomes (20) is - zo jong als hij is - net zijn eigen *healthy food take-away* gestart op Paradera. Als zoon van ondernemende ouders valt de appel niet ver van de boom. Maar hoe komt het dat hij de richting is opgegaan van een 'healthy lifestyle', terwijl zijn ouders een 'truck di pan' hebben?**

door onze verslaggever
**Esther Kiks**




**Wat is Purely Green?**
"Het is in ieder geval een nieuw concept op Aruba met alleen maar gezonde salades en wraps die de klant zelf kan samenstellen. Verder hebben we dagelijks warme gerechten, zoals Eggplant Chicken Lasagna. Het aanbod aan groenten varieert van maand tot maand en in combinatie met onder andere zalm, kip of garnalen. Gezond en voedzaam. Elke twee maanden probeer ik met een nieuw gerecht en nieuwe dressings te komen om het uitdagend te houden voor de klanten. Beetje bij beetje willen we mensen bewust maken van gezond eten en dat dit niet alleen maar bestaat uit sla en tomaten bijvoorbeeld. Zo komen we binnenkort met een Griekse salade (Purely Greek) met humus en falafel."

**Hoe kwam je op het idee?**
"Op de havo kwam ik in contact met een lerares van EPI die op Colegio Arubano een les gaf in culinaire kunst. Ik raakte geïnspireerd door het praktijkgerichte onderwijs en ben dus overgestapt naar EPI. Leren, maar *backed by practise*. Toen ik in een Healthy Food restaurant in Amerika was, kwam ik op het idee om dit concept hier op te zetten. Ik denk dat ik de aanleg en het talent van het ondernemen van mijn ouders heb meegekregen, alhoewel ze altijd tegen mij riepen, maak je school eerst af. Met eigen gespaard geld (hij verkoopt ook het t-shirt merk 'Dushi Bida', red.) en een investering van mijn ouders heb ik het concept wat ik voor ogen had, kunnen realiseren. Ik vind het heel fijn dat ik tot nu toe geen bank nodig heb gehad, maar misschien over een tijdje als ik het concept wil uitbreiden wel.
Ik wilde eigenlijk eerst een culinaire studie gaan volgen in Zwitserland maar toen bedacht ik mij dat dit zoveel geld zou kosten dat ik bij terugkomst op Aruba eerst vijf jaar zou moeten werken voordat ik qua financiën een eigen zaak zou kunnen openen. Mijn ouders hebben een 'truck di pan' vlakbij het oude belastingkantoor in de stad. Het hoort bij de cultuur van Aruba, het zijn keuzes die men maakt qua eten. Heerlijk eten, maar maar qua voeding is het natuurlijk niet echt gezond, of je moet elke dag sporten. Wat ik doe is 180 graden anders dan de hamburgers en *ham and egg sandwich* die mijn ouders verkopen en ik hoop dat meer mensen de gang naar gezonder eten ontdekken."

**Wat vergeet je nooit meer?**
"Ik vergeet nooit meer dat ik het pand hier op Paradera kreeg en dat we het van niks tot iets hebben omgetoverd. Het was net een kartonnen doos, zeg maar. Kale muren, helemaal niets was er. We hebben hele dagen gewerkt en als ik thuiskwam, viel ik dan ook als een blok in slaap. Het leuke is ook dat ministers komen eten en bekende mensen en dan denk ik bij mezelf: 'Wow, ze komen speciaal voor onze salades'. Ik voel mij dan heel trots."

**Wat maakt het uniek?**
"Versheid! Alles word vers aangeleverd en wordt een paar uur voordat we open gaan versneden. Voor een relatief lage prijs krijg je een hoge kwaliteit aan gerechten. Ik geloof in het verkopen in volume. Als je iets aanbiedt voor een leuke prijs, blijven de mensen ook terugkomen. De presentatie van een gerecht is ook heel belangrijk. Je kunt je niet voorstellen hoeveel groenten en fruit er in een week doorheen gaan."



**Waar heb je stage gelopen?**
"EPI heeft mij veel geholpen aan stageplekken. Zo heb ik ook bij het Ritz Carlton stage gelopen. Ik heb de manager plat gebeld en gepusht tot ik werd aangenomen. Ik heb daar heel veel geleerd, ik was net een spons die alle informatie opzoog."

**Wat vindt je van het ondernemingsklimaat op Aruba?**
"Eten is altijd een goede business hier op Aruba. Tenminste, als je kwalitatief goed eten aanbiedt tegen een scherpe prijs en een goede service. Een glimlach is *the key to succes*. Ondernemen op Aruba is heel goed mogelijk, je moet er gewoon voor gaan. Er zijn zoveel jonge mensen met goede ideeën en dan zeg ik altijd: ga er voor! Jammer genoeg worden sommigen ook weer tegengehouden door hun familie en vrienden. Mijn ouders keken mij vreemd aan toen ik met mijn ondernemingsplannen aan kwam zetten, maar ze hebben mij helemaal vrijgelaten hierin."



**Waar wil je volgend jaar staan?**
"We gaan een terras buiten maken zodat we aan de wens kunnen voldoen van onze klanten om ook 's avonds open te gaan. Natuurlijk is de wens er om meerdere zaken te openen in bijvoorbeeld San Nicolas en Noord. Er komen mensen uit San Nicolas om hier een salade te eten dus het is leuk om in hun omgeving een zaak te beginnen. Mijn vriendin Shekainah Daal (20) werkt ook in de zaak en helpt mij om Purely Green groter te maken. Achter elke succesvolle man staat een sterke vrouw."

| | |
|---|---|
| Naam bedrijf | : Purely Green |
| Opgericht in | : 2016 |
| Naam eigenaar | : Victor Gomes |
| Locatie | : Paradera |
| Openingstijden | : ma t/m vr 11.00-15.00 en 17.00-21.00<br>za 11.00-17.00 |
| Personeel | : 6 |